



Oct. 2022

# La Gazette du Bretagne

ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

神楽坂店 / 表参道店 / 新宿店 版

太古の昔から清潔白の象徴だった白いエルミン (冬毛のオコジョ)を、ブルターニュ公園最後の公女 アンヌ・ド・ブルターニュがブルターニュの紋章にしました。



季節のおすすめガレット

## Savoyade サヴォワヤード

Reblochon, pommes de terre, poitrine grillée, salade verte  
ブルブションチーズ、ポテト、ベーコン、グリーンサラダ



季節のおすすめクレープ

## Belle Héléne ベル エレンヌ

Compote de poire, glace vanille, chantilly, chocolat "Valrhona", amandes grillées  
洋ナシのコンポート、ヴァニラアイス、ホイップクリーム、ヴァローナチョコレート、アーモンドロースト

[ブルツカフェ]... フランスのブルターニュ(ブルツ)では、カフェより多い「クレープリー」に人々は集います。ブルターニュの伝統料理「ガレット」をメインに、前菜からデザートまでフルコースでお楽しみいただけます。

## La fête du sarrasin そば祭り



フランス各地で収穫が盛んなこの時期ですが、かつてのような収穫祭は機械化とともに少なくなりました。多くの人手を必要としなくなっても収穫に多くの人たちが立ち会って祝うことができたなら、サンマルコのソバ専門店ラ・メルメ・デュ・サラザンが9月11日、ソバ収穫祭を農園ラ・フェルム・ブルツカフェにて開催しました。フランス政府は食にかかわる職業全体の取り組みを支援するため、プロジェクト「ガストロノミーの一年」を今年12月まで全国的に展開中です。美食・産直・地産地消に注目したこの取り組みは季節ごとに視点を変えており、秋のテーマは「生産者」。ブルターニュ観光局とサンクロー

ンの協賛のもとで開催された今回の収穫祭はこのプロジェクトの一環として開催されています。実際の刈り取り現場でガレット・シードルを召し上がり、農と食の祝祭として1000名を超える多くの方たちにご参加いただきました。巨大な刈り取り脱穀機の見学、「畑からお皿まで」の工程を楽しめることができる見学ワークショップ、生産者直売市、子ども向けに宝探しのゲームなどが行われ、さまざまな年齢層の方々にソバの生態についての理解を楽しく深めるイベントです。1ヘクタールで1トン収穫できればまずまずというソバより、同じ面積で3トン収穫できる麦の方が農家に好まれます。穂によっても、また穂の元と先でも成熟具合が大きくずれてこぼれやすいソバは、収穫のタイミングが難しい作物でもあります。しかしサンクローンではソバ畑があちこちで増えていたり、こぼれ種も地表を覆う緑肥となるエコ植物として地元で見直されています。刈り取り脱穀機を操縦したロイクさんは「たくさんの人に収穫してもらうなんてこと、今までなかったよ」と子どもを次々に抱き上げ降りさせながらはにかんでいました。巨大なマシンは収穫祭の主役として大人気。子ども世代にも収穫の喜びを伝えることができるこんなイベントを通して、ブルターニュの農家や伝統料理を作る職人、そして食べる人々を密につなぎ、地産地消のための短絡流通のシステムが増えるきっかけになるといいますね。



## 「SARRASIN」そばの本を出版しました。



ブルターニュと言えば「ソバ粉のガレット」。ソバに関する集大成となるベルトラン・ラーシェの著書「SARRASIN」(フランス語でソバ)が9月に出版され、ブルツカフェのレシピも紹介されて好評です。

アジアで長い歴史を持ち、日本人には馴染みの深い植物のソバですが、フランスでは20世紀以降衰退したのち近年再び注目を集め、今まさにソバのルネッサンス期を迎えています。食と健康、農業、そして私たちの生活を守る「生物多様性」について多くの疑問が投げかけられている21世紀において、ソバはその答えを示してくれます。より健康的で自然に優しい生活への重要な鍵を握り、様々な食の問題を解決してくれるソバは、今後さらに重要な位置を占めていくことでしょう。「SARRASIN」では植物としてのソバの歴史をたどり、その高い栄養価についての詳しい説明や、世界各国での伝統的な食べ方を紹介。またソバの研究者やソバ専門の伝統粉挽き職人など多種多様な分野の専門家が、ソバについて様々な角度から語っているのも大変興味深い内容となっています。そしてもちろん、ソバを使ったおつまみや前菜、麺、おかず、ガレット・クレープ、スイーツなど、その魅力を最大限に味わえる60のレシピを掲載。バラバラと眺めているだけでお腹が空くこと間違いなし!

## 浦井ソムリエのおすすめシードル



日本初のシードルバー「バーアシードル レストラン」では、長年帝国ホテルでシェフソムリエを務めた浦井稔が今月のおすすめシードルをご紹介します。

イースト香を纏ったフレッシュなフレーバーのブルツカフェオリジナルシードルです。

ラフェルムブルツカフェ  
シードル ペイザン  
Cidre Payzan Brut Bio

ブルツカフェの農園「ラフェルム」が、地元ファンから根強い人気を誇る「フェルム デ ランド」に特別にオーダーしたシードル。手摘みで収穫されたシードル専用りんご15種類をブレンドしています。口にも含むとすっきりとした酸味とわずかな収斂性、心地よい苦味の余韻があるドライな味わいのシードルです。



## ル ブルターニュ オンラインショップ

ディスティラリー デメンヒルは1921年創業。三代目に渡って受け継がれてきた歴史ある蒸留所です。リム・ザンオークのコニャック樽で5年間熟成し、二度蒸留したエデュは、輝くような琥珀色で、バラやヒースの芳しい香りが漂い、蜜・マーメレード・バニラオークの味わいとナツメグの風味がスパイシーな、世界で唯一のそばウイスキー。



ウイスキーエデュ (EDDU)は、レビスリー、カーヴァシードルでもお買い求めいただけます。



cidre.theshop.jp



bertrand larcher le bretagne x Art Exhibition Project

Yuki Muraoka Solo Exhibition 2022/10/5(wed) – 2022/12/25(sun)

# La Pomme d'Eve



 bertrand larcher  
le bretagne kagurazaka

## 村岡佑樹 個展「La Pomme d'Eve」

期間：2022/10/5(wed)–12/25(sun)

場所：bertrand larcher le bretagne kagurazaka (バー ア シードル)

“bertrand larcher le bretagne x Art Exhibition Project”の第1回目としてアーティスト村岡佑樹氏の個展「La Pomme d'Eve」を開催いたします。本プロジェクトは、店内の壁面棚をギャラリースペースとして

若手アーティストに提供し、お客様と魅力的な芸術作品との出会いの場を作る企画です。

今回、村岡氏はお店のテーマでもある“リンゴ”をモチーフに選び、食べるという原始的な行為の痕跡、経過していく時間について表現しています。彫刻を学んできた村岡ならではの形に対するこだわりが感じられる作品となっています。お食事とともに是非お楽しみください。

### 村岡 佑樹 プロフィール

1993年広島県生まれ、2011年修道高校卒業。

2016年東京藝術大学美術学部彫刻科卒業。

2018年同大学大学院美術研究科彫刻専攻修了。

幼少期から出身地である広島の背景や歴史に触れてきたことから、素朴な生活の中であっても様々な要素により構成されており、複雑なバランスによって成り立っていると認識している。

それをもとに歴史や生活の営み、物事の成り立ちなどの要素を紐解き再構築することで、ある事象を取り巻く状況や原因、時代性を明確にし、今私たちが生きていくことについて普遍性との繋がりを考察、表現している。

近年の展覧会として、

2022年個展「TheAppleofMyEye」(スタジオD0-PA-MINE /東京)、

グループ展「Rebuilding」(染の里おちあい二葉苑・BaBaBa /東京)、

2021年グループ展「ストレンジャーによるしく」(金沢アートグミ、

ほか金沢市内13 か所/石川)、「SDGs×ARTs展 十七の的の素には芸術がある」

(東京藝術大学大学美術館/東京)などがある。

